Deutschlands beste Auszubildende kommt aus Bayern

Beitrag

Am 27. und 28. Oktober traten 48 der besten Auszubildenden aus 16 DEHOGA-Landesverbänden an, um bei den 39. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen in der Hauptstadt die Besten ihres Fachs zu ermitteln. Je Landesverband bildeten ein/e Hotelfachmann/-frau, ein/e Restaurantfachmann/-frau und ein Koch/eine Köchin eine Mannschaft. In der Teamwertung, belegten die bayerischen Teilnehmer den ersten Platz und holten Gold für Bayern.

Auch in der Einzelbewertung erkämpfte sich die 23-jährige Restaurantfachfrau Julia Wörishofer vom Steigenberger Hotel der Sonnenhof in Bad Wörishofen die Goldmedaille. Julia Wörishofer war damit nicht nur Deutschlands beste Restaurantfachfrau, sondern erzielte auch noch die höchste Gesamtpunktzahl über alle gastgewerblichen Ausbildungsberufe und ist damit auch Deutschlands beste Auszubildende 2018.

Gold in der Einzelwertung der Hotelfachleute holte sich die 24-jährige Katharina Klinger, die im *The Charles Hotel Rocco-Forte* in München gelernt hat und nun in der gleichen Hotelgruppe im Hotel de Rome-Rocco Forte in Berlin ihre Karriere fortsetzt.

Großen Anteil am Erfolg hatte auch die Jungköchin Linnemann mit einem 4. Platz in der Einzelwertung vom Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, wo sie ihre Ausbildung absolvierte, bayerische Jugendmeistern 2018 wurde und dort auch weiterhin tätig sein wird. Zur Meisterschaft und Siegerehrung begleiteten sie ihr Küchenchef und Sternekoch Maximilian Moser sowie der Chef de Partie Sebastian Grill.

Nach zwei spannenden Wettkampftagen bildete die feierliche Siegerehrung im Hotel Adlon Kempinski Berlin vor 350 geladenen Gästen den Höhepunkt der Deutschen Meisterschaften. Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bundesverband, erklärt: „Es sind die Besten der Besten, die hier in Berlin zusammengekommen sind. Sie haben ihr Talent und ihre Kompetenz für Gastronomie und Hotellerie eindrucksvoll demonstriert.“ Die Teilnehmer seien „erstklassige Botschafter für die Branche der Gastfreundschaft und liefern den Beweis, dass sich die Investitionen in die Ausbildungsqualität lohnen. Denn Zukunft ist, was wir daraus machen“, so Zöllick weiter.

„Ich bin unendlich stolz auf die herausragenden Leistungen unserer bayerischen Mädels. Gold für die Mannschaft und zweimal Gold in der Einzelleistung für unsere Restaurantfach- sowie Hotelfachfrau belegen einmal mehr eindrucksvoll die hohe Qualität bayerischer Ausbildungsbetriebe“, ergänzt DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer, und weiter: „Das Bild unserer wunderschönen Branche muss durch die vielen exzellenten Ausbildungsbetriebe und deren Ausbilder geprägt sein. Wir brauchen mehr Wertschätzung für unsere Arbeit und die fängt bei unserem Nachwuchs an.“

Auch Hans Schneider, Vorsitzender des DEHOGA und DEHOGA Bayern Berufsbildungsausschusses äußert sich beeindruckt: „Die Professionalität und vor allem die handwerkliche Fertigkeit unserer drei bayerischen Jugendmeisterinnen wie beispielsweise beim Festmenü unserer Köchin auf Meisterniveau haben mich tief beeindruckt. Wir sind sehr stolz, Deutschlands beste gastgewerblichen Auszubildenden zu haben.“

Trainiert wurde Restaurantfachfrau Julia Wörishofer durch Nicole Erl von der Berufsschule Erding, Hotelfachfrau Katharina Klinger durch Inge Gebert von der Berufsschule Wiesau und Carina Linnemann durch Bayerns Nationaltrainer für Köche Franz Kuttenberger von der Berufsschule Landshut. Alle Trainer standen den Teilnehmern während der Vorbereitung und während des Wettkampfes zur Seite und haben unzählige Stunden ehrenamtlich trainiert.

Die deutschen Jugendmeisterschaften 2018 umfassten vielfältige Aufgaben: Warenerkennung, Zubereiten von Speisen und Getränken, Cocktails Mixen, Eindecken von festlichen Tafeln, Gestalten von Speisekarten, Zimmer Checken und Führen von Verkaufsgesprächen waren nur einige der Aufgaben, die die Prüflinge je nach Ausbildungsberuf absolvieren mussten. Am Samstag begann die Meisterschaft mit dem theoretischen Teil und der anschließenden Warenerkennung.

Am Sonntag fand dann die praktische Prüfung statt, dessen krönender Abschluss das festliche Prüfungsessen war. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für zehn Personen kreieren, das anschließend von den Restaurant- und Hotelfachfrauen und -männern an kunstvoll gedeckten Tischen serviert wurde.

Die Ergebnisse im Überblick

Mannschaftswertung

1. Bayern: Hofa **Katharina Klinger** (The Charles Hotel Rocco Forte, München), Refa **Julia Wörishofer** (Steigenberger Hotel der Sonnenhof, Bad Wörishofen) & Köchin **Carina Linnemann** (Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Starnberg)
2. Niedersachsen

3. Baden-Württemberg

Restaurantfachmann/-frau

1. **Julia Wörishofer**
   Steigenberger Hotel der Sonnenhof, Bad Wörishofen (Bayern), Berufsschule Bad Wörishofen
2. **Moana Schüler**
   Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn (Baden-Württemberg)
3. **Sabine van Deuren**
   AMERON Hotel Speicherstadt, Hamburg (Hamburg)

Koch/Köchin

1. **Aljoscha Knoblich**
   Restaurant Zum alten Brauhaus, Lüneburg (Niedersachsen)
2. **Daniel Rittweger**
   Hotel Louis C. Jacob, Hamburg (Hamburg)
3. **Henrik Rohde**
   Maritim Hotel Bremen, Bremen (Bremen)

Hotelfachmann/-frau

1. **Katharina Klinger**
   The Charles Hotel Rocco Forte, München (Bayern)
   Berufsschule München
2. **Jasmin Engel**
   Hotel Pullman Stuttgart Fontana, Stuttgart (Baden-Württemberg)
3. **Sophie Specht**
   Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel, Nörten-Hardenberg (Niedersachsen)

Text und Foto: DEHOGA Bayern

Bildunterschrift: Dreifach weiblicher Erfolg – Gold in der Mannschaftswertung (v.l.n.r.): Katharina Klinger (The Charles Hotel-Rocco Forte, München), Carina Linnemann (Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Starnberg) und Julia Wörishofer (Steigenberger Hotel der Sonnenhof, Bad Wörishofen). (Foto: Svea Pietschmann)

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. dehoga